■生涯学習推進事業（商店街との連携事業）

本日は、片原町商店街の大正５年創業、老舗のお茶家さん「原ヲビヤ園茶舗」の原　大策さんにおいしいお茶の楽しみ方についてお話を伺います。

値段の高いお茶と安いお茶、何が違うのでしょう？
今日は、実際にお茶を入れて飲み、味わい、苦みなどお茶の力の違いを体験します。

値段の安いものと高いもの別に煎茶や抹茶を味わいます。お茶菓子は、原さんが用意して下さった雛祭りにちなんだ男雛、女雛を模した和菓子です。

まず、抹茶を自分で点てます。４０ｇ６４８円の抹茶から始めます。

各々抹茶茶碗を選び、お茶を茶杓で入れ、湯を加えて茶筅でかき混ぜます。茶筅で泡立てて、細かな泡になったら飲みます。

次に４０グラムが１，６２０円の抹茶です。先ほどと同じように各自が茶筅でかき回して点てます。

それぞれ試飲をした感想は、「安い方は色が薄い」「高い方は、色が濃く香りが良い」などの感想がでました。高い抹茶にはお茶の力、奥行きがあるとの説明に皆さん頷かれていました。

煎茶は原さんが淹れます。最初に、値段の安いお茶の一煎目を試飲します。「うすい」という方もいれば、中には「おいしい」という方も。安いお茶でも淹れ方次第でおいしくなります。二煎目となるとどんどん美味しさに差が出てきます。

次に値段が高いお茶です。見た目も色濃く、香りがよく「おいしい」「味が違う」などの感想が多数でました。お茶の力、奥行の違いを実感されたようです。お茶の色が「濃い」ということは、お茶の力が強いということです。茶葉をたくさんいれれば当然濃くでます。茶葉は、お湯を吸うと３倍になるので、それを見越して量の調整をしましょう。大体３０グラムの茶葉に１リットルのお湯を入れます。特にたくさんの人数を淹れるときには、味がほぼ均等になるように、気をつけます。

一煎目は、葉が広がるのを待ち、二煎目は、既に葉が広がっているので、すぐに飲んでも大丈夫です。

「〇〇産のお茶」もいいですが、それにこだわらずおいしいお茶を知っているお茶屋さんがブレンドしたお茶を、今日の講座を参考に、お家で淹れてお茶の奥深さを楽しみましょう。

本日は、可愛いお茶菓子をいただきながら、おいしいお茶の淹れ方を学び、実り多いおいしい講座となりました。